

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВТОРОЙ ЧАСТИ.



	<i>Стран.</i>
Отъ сочинительницы	1

ОТДѢЛЕНИЕ СЕДЬМОЕ.

*Булки, пироги, калачи, крендели, куличи,
бабы, хлѣбы, дрожжи.*

О приготовленіи тѣста вообще	1
Лифляндское тѣсто для булокъ и пироговъ	5

Начинка для пироговъ.

Начинка капустная	6
— морковная	7
— картофельная	—
— брюквенная	—
— говяжья	—

II

	<i>Стран.</i>
Начинка ливерная	7
изъ каши	8
— маговая	—
— тыквенная	—
— изъ чернослива, изюма, вишньихъ ягодъ	—
— — сушенньихъ ягодъ	9
— яичная	—
— грибная	—
— изъ сушеной рыбы	—
— — тьянаго	—
— рисовая	10
— изъ сушеной черемухи	—
— — груздей и рыжиковъ	—
Общее наставленіе о пирогахъ и булкахъ	—

Сухари и крендели, приготовляемые разными манерами.

Крендели	12
— шафранные	15
Сладкіе сухари	—
крендели	14
Сахарные сухари	—
Сухари изъ малины	—
Крендели жареные въ маслѣ	15
— битые обварные	—
Куличи	16
Бабы	17
Сыръ или пасха	19
— заварные	21
— ситные	—
— для служителей	—
— съ картофелемъ	22

III

Стран.

Отличнаго вкуса кисло-сладкій хлѣбъ	22
Домашніе дрожжи	23

ОТДѢЛЕНИЕ ВОСЬМОЕ.

Квасъ, кислые щи, пиво, медъ.

Квасъ	25
Кислые щи	26
Квасъ изъ квасниковъ	27
— грушевый	28
— медовой	29
— сидръ	—
Пиво	30
Медъ	32
— ставленный	34

ОТДѢЛЕНИЕ ДЕВЯТОЕ.

Варенье и желе.

Клубника	35
Малина	36
Крыжовникъ	37
— зеленый	—
Вишни	38
Черешня	—
Сливы	39
Дули	40
Лимоны и померанцы	—
Цитроны	41

IV

	<i>Стран.</i>
Айвы	41
Желе изъ айвы	42
Розовый цвѣтъ	43
Костаника	44
Барбарисъ	—
Смородина	—
Каманика	45
Зеленая смородина	—
Морошка	—
Кизиль	46
Тыква	—
Картофельныя яблоки	47
Шиповникъ	48
Виноградъ	—
Желе ягодное	49
— яблочное	50
— изъ земляники, клубники и морошки	—
— — рябины и калины	31
— — малины	—
Грецкіе орѣхи	—
Померанцовая корка	52
Абрикосы	55
Варенье безъ воды	54
Примѣчанія о вареньяхъ	—
Варенье для пирожнаго	56
Смоквы, или сухое варенье	58
Плоды въ винѣ	60
Плоды въ водкѣ	—

Ц у к а т ы.

Цукаты изъ арбузовъ	61
— — огурцовъ	62

V

Стран.

Цукать изъ дынныхъ корокъ	62
— — померанцовъ	—

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕСЯТОЕ.

Сыропы, пастила, сушеные плоды.

Сыропъ розовый	65
— изъ вишень	66
— — абрикосовъ	—
— — яблоковъ	67

П а с т и л а .

Пастила яблочная	68
— изъ сливъ	69
— — брусники	—
— — малины	70
— — розоваго цвѣта	—
— коломнская	71
— изъ солодковаго корня	—
Солодковое тѣсто	72

Сушеные плоды и ягоды.

Груши и бергамоты	73
Яблоки	—
Вишни, сливы и крыжовникъ	—
Малина, смородина, черника, голубика, клубника и земляника	74

VI

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ ОДИНАДЦАТОЕ.

Соленые и моченые овощи и плоды.

Яблоки	75
Груши	76
Вишни и крыжовникъ	—
Смородина	77
Сливы и черносливъ	—
Малина и виноградъ	78
Лимоны	79
Дыни и арбузы	—
Брусника	80
Огурцы	—
— въ уксусъ	82
— въ тыквѣ	—
Ръпа	83
Пикули	—
— для всегдашняго употребленія	84
Домашнія оливки	85
Другой способъ	86
Приготовленіе сои	—
Рыжикъ	88
— мелкіе	—
Свѣжіе грибы	89
Грузди	—
Обварные грибы	90
— разныя	—
Трюфели	91
Лукъ шарлотка	—
Щавель и шпинатъ	92
Бобы турецкіе	—
Яблоки картофельные	—
Кислые бураки	95

VII

Стран.

Капуста	95
Капуста пластинная	94
— шинкованная	95
О сбереженіи зелени зимою	97

ОТДѢЛЕНІЕ ДВѢНАДЦАТОЕ.

Солонина, ветчина, гусиные полотки, рыба.

Солонина	98
Ветчина	99
Гусиные полотки	—
Гуси приготовленные въ вкусъ	100
Гусиные печенки	—
Провѣсные языки	101
Соленые судаки и щуки	—
Балыки и сухая рыба	—
Провѣсная говядина	102
Соленая рыба	102
Щуки и судаки	105
Осетровая икра	—
Красная икра	104
Потроха изъ осетровъ и другихъ большихъ рыбъ	—
Клей	105
Приготовлять простыя седедки на манеръ голландскихъ	—
Духовые надимы	106
— угри	—
Способъ приготовлять разную духовую рыбу	—

VIII

ОТДѢЛЕНІЕ ТРИНАДЦАТОЕ.

Картофель и крупа картофельная.

	<i>Стран.</i>
Картофель	108
Картофельная крупа	109

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТЫРНАДЦАТОЕ.

Колбасы, сосиски, солодъ, и другія сушенья.

Колбасы	110
— рисовыя	111
— бровяныя	—
Сосиски	—
— изъ гусиныхъ печенокъ	112
— — телачьихъ мозговъ	—
Сосиски изъ раковъ	113
— — лососины	114
— — свѣжаго свиного мяса	—
Солодъ	115
Цикорій	116
Сушеные грибы	117
Хрѣнь сухой	—
Горчица	118
О заготовленія ошощей	—
Обереженіе плодовъ	120
Заготовленіе птицъ	—

IX

ОТДѢЛЕНИЕ ПЯТНАДЦАТОЕ.

Свѣчи, молоко, масло.

	<i>Стран.</i>
Моканье свѣчь	122
Молоко, творогъ, сметана	124
Сливочное масло	127
Сберегать долгое время молоко свѣжимъ	—
Птичій жиръ	128

ОТДѢЛЕНИЕ ШЕСТНАДЦАТОЕ.

Н а л и в к и.

Наливка брусничная	150
— изъ голубицы	151
Березовица	—
Отличный ликеръ	152
Брусничная наливка съ польнью	—
Ратафія изъ грецкихъ орѣховъ	—
Наливки-виновыхъ ягодъ	153
Ратафія—абрикосовъ	—
Наливка—розъ	—
Домашнее вино на манеръ шампанскаго	154
Вино изъ красной смородины на манеръ бургонскаго	—
— — — смородины	155
Водича	—
Ратафія изъ померанцевыхъ цвѣтовъ	—
— кофейная	156
Ратафія изъ айвы	157
— — померанцевъ	—
Бишовъ изъ померанцевъ	—
Примѣчаніе	158

Х

ОТДѢЛЕНИЕ СЕМНАДЦАТОЕ.

Уксусъ и душистыя воды.

	<i>Стран.</i>
Уксусъ.	139
— бѣлый.	—
— яблочный	140
— красный, хлѣбный	—
— эстрагонный	141
— бузиный	—
— розовый.	—
— для салата.	—
— четырехъ разбойниковъ.	142
— благовонный для туалета	—
— сухой.	—
Душистыя воды	143

ОТДѢЛЕНИЕ ВОСЬМНАДЦАТОЕ.

Курительный порошокъ, курительныя свѣчки, курительная вода, огуречная вода, яичное мыло, помада, туалетныя благовонныя воды, полосканье для зубовъ, зубной порошокъ.

Курительный порошокъ.	145
Курительныя свѣчи.	—
Курительная вода.	146
Огуречное умыванье.	147
Яичное мыло.	—
Помада изъ мозговъ	148
Огуречная помада для лица	149
Помада для губъ.	150

XI

Стран.

О де-колонь	150
Султанская вода	—
Букетная вода	151
Гвоздичная водка	—
Бакаутная водка для полоскании зубовъ	—
Вода для зубовъ	—
Зубной порошокъ	152

ОТДѢЛЕНИЕ ДЕВЯТНАДЦАТОЕ.

Пряники и постила.

Пряники	153
— съ вареньемъ	—
— пшеничные	154
— изъ ржаной муки	—
— миндальные	—
— — приготовленные другимъ манеръ	155
— сахарные	—
Сахарные орѣшки	156
— лепешки	—
Лепешки отъ жажды	157
Маковая постила	—
Постила изъ сушеной малины	158

ОТДѢЛЕНИЕ ДВАДЦАТОЕ.

Растительное молоко, взваръ, сбитень, вода.

Миндальное молоко	159
Маковое молоко	160
Взваръ	—
— приготовленный другимъ манеромъ	—
Морской сбитень	161
Вода	—

XII

ОТДѢЛЕНІЕ ДВАДЦАТЬ ПЕРВОЕ.

Шоколадъ, какао, кофе.

	<i>Стран.</i>
Приготовленіе шоколаду.	165
— — другимъ манеромъ.	164
Chocolat à la santé	—
Шоколадъ съ исландскимъ мохомъ.	165
— на водѣ.	166
— — молокъ.	167
Ванильный сиропъ.	—
Какъ узнавать хорошую ваниль.	168
Какао.	—
— на водѣ.	—
— — молокъ.	169
Шелуха отъ какао.	—
Кофе.	—
О вареніи кофе.	170
Рыбья чешуя.	171

ОТДѢЛЕНІЕ ДВАДЦАТЬ ВТОРОЕ.

Содержаніе погребовъ, посуда и домашняя коптильня.

Содержаніе погребовъ.	172
Посуда.	175
— для молока.	174
Домашняя коптильня.	175

ХІІІ

ОТДѢЛЕНІЕ ДВАДЦАТЬ ТРЕТЬЕ.

О добротѣ, заготовленіи и сохраненіи припасовъ.

	<i>Стран.</i>
Объ устройствѣ кладовыхъ	178
Чай	181
Лучшій сортъ кофе	182
— — сахару	—
Шоколадъ	185
Варенья	—
Миндаль	—
Сухіе плоды	184
Цукаты и мармеладъ	—
Пастила	—
Черносливъ французскій, изюмъ, винныя ягоды, коринки, финики	—
Разныя сорты орѣховъ	—
Рисъ	185
Перловыя крупы	186
Картофельная мука	—
Рисовая мука	—
Саго	—
Перецъ	187
Хлѣбный анбаръ	188

О добротѣ и сбереженіи припасовъ, хранящихся въ анбарѣ.

Ржаная мука	190
Пшеничная мука	195
Гречневая мука	194
Овсяная мука	—

XIV

	<i>Стран.</i>
Гороховая мука	195
Мука изъ кукурузы	—
Крупа гречневая	—
Ячменная крупа	—
Просяное пшепо	196
Крупы медвѣя гречневая	—
Горохъ	197
Зеленый горошекъ	—
Конопляное сѣмя	—
Солодъ	198
Овесъ	—
Макъ	—
Горчича	—

ОТДѢЛЕНІЕ ДВАДЦАТЬ ЧЕТВЕРТОЕ.

*Объ устройствъ хозяйственныхъ помѣщеній и
разныя полезныя замѣтки въ хозяйствахъ.*

Сѣнники и дровяные сараи	200
Предосторожности отъ пожара	204
Экономическія записки	207
Зола	—
Сыворотка	208
Отруби	209
Составъ для засмаливанія бутылокъ	211
Какъ должно окдѣивать комнаты	—

ОТДѢЛЕНІЕ ДВАДЦАТЬ ПЯТОЕ.

О расположеніи кушаньевъ и объ украшеніяхъ.

О расположеніи кушаньевъ	213
Въ первой перемятъ	214
— второй перемятъ	214

XVI

Стран.

Изъясненіе рисунка пятаго.

Кофейникъ	251
Кухонный снарядъ, снабженный огненнымъ регуляторъ .	253
Печь, сохраняющая топливо	—
Ночникъ	256
Печь для прачекъ	—
Кухня для воды	258
Лаханка	—
Чашка изъ обожженнаго камня	—
Снарядъ для обжиганія кофе	—
Вертелъ для живности	259
Жаровня	—

Изъясненіе рисунка шестаго.

Кофейникъ Гареля	240
Мельница для соли	241
Закрытая сковорода	242
Кухонная печь	—
Экономическая чугунная печь	243
Паровый кофейникъ съ цѣдялкой	246
Рашиеръ, посредствомъ коего можно жарить котлеты безъ дыма	248
Подвижной очагъ	250
Кухня на колесахъ	253
Ручная печь вмѣсто очага	254
— — для приготовленія завтрака	255
Крышка къ печкѣ	—
Ручная печь	256
Жестяной шаръ для варки тѣста	—
Пресъ для отварокъ	—
Штопоръ	257
Снарядъ для нагреванія тарелокъ	—
Вѣнчикъ изъ луженаго желѣза	258
